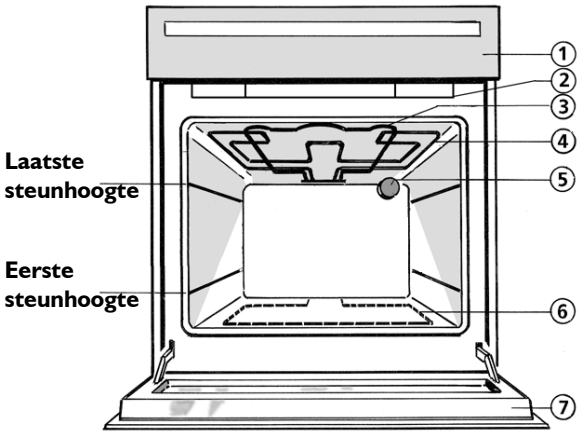
AKP 367/06

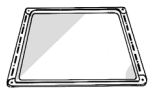
NL

PRODUCTINFORMATIEBLAD



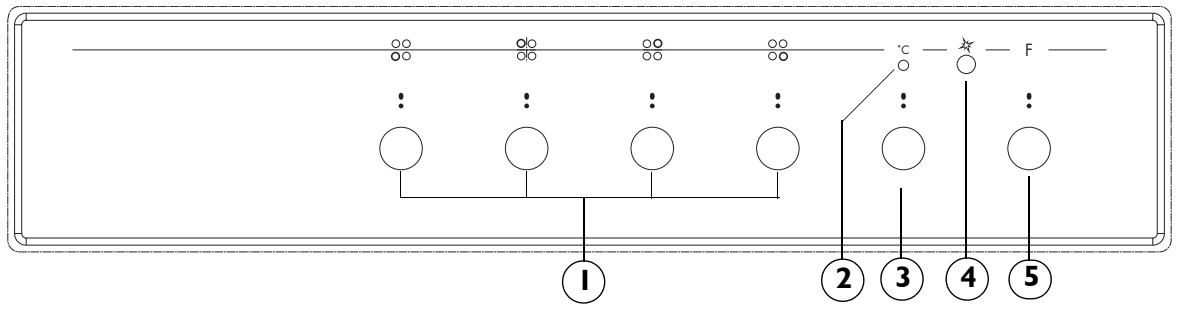
1. Bedieningspaneel
2. Koelventilator (niet zichtbaar)
3. Verwarmingselement bovenwarmte
4. Grillelement
5. Ovenlampje
6. Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
7. Ovendeur

ACCESSOIRES

Aluminium bakplaat: 

Rooster:

BEDIENINGSPANEEL



1. Manopole controllo piano di cottura
2. Rood lampje van oventhermostaat
3. Knop van oventhermostaat
4. Knop voor de elektrische ontsteking
5. Functiekeuzeknop

Tabel ovenfuncties	
Functie	**Beschrijving functie**
0 OVEN UIT	**-**
OVENLAMPJE	**Inschakeling van het ovenlampje.**
VERWARMINGSELEMENT ONDERWARMTE	• **Voor het afbakken van vruchten- of kaastaarten.** • **Voor het indikken van sauzen.** **Gebruik deze functie tijdens de laatste 10/15 minuten van de bereiding.**
STATISCH	• **Voor bereiding van alle gerechten.** • **Verwarm de oven voor op de gewenste bereidingstemperatuur en plaats het gerecht in de oven wanneer het rode thermostaatlampje is uitgegaan.** • **Aanbevolen wordt de tweede of derde steunhoogte te gebruiken.**
GRILL	• **Voor het grillen van kleine stukjes vlees (karbonades, spiezen, worstjes) en voor het geven van een bruin korstje aan brood.** • **Verwarm de oven 3/5 minuten voor.** • **Plaats bij het braden van vlees de opvangbak onder de grill en giet er een beetje water in om rookvorming en vetspatten te zoveel mogelijk voorkomen.** • **Draai het vlees tijdens de bereiding om.**

DE OVEN GEBRUIKEN

- Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
  Het ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat pas uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Op het einde van de bereidingstijd:

- Zet de knop op stand “0”.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved

BEREIDINGSTABELLEN

Gerecht	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min)
Vlees					
Lams-, geiten-, schapenvlees		X	2	200	90-110
Kalfs-, rund-, varkensvlees		X	2	200	90-110
Kip, konijn, eend		X	2	200	70-80
Kalkoen (3-5 kg)		X	2	210	160-180
Gans (2 kg)		X	2	210	100-130
Vis (1 kg) Goudbrasem, zeebaars, tonijn, zalm, kabeljauw		X	2	200	60-80
Vis (< 1 kg - moten) Zwaardvis, tonijn		X	2	190	50-60
Groente Paprika's, tomaten, gebakken aardappelen		X	2	190	50-60
Gebak - taart Luchtig gebak		X	2	180	40-50
Taart met kaasvulling		X	2	190	60-90
Korstgebak, vlaaien		X	2	190	40-50
Strudel, crêpes		X	2	200	50-60
Koekjes, cakejes, zandkoekjes		X	2	180	20-30
Soesjes, Zwitserse rol		X	2	180	35-45
Hartige taart, vruchtentaart, bv. met ananas, perziken		X	2	200	50-60
Lasagne, gegratineerde aardappels, cannelloni		X	2	200	40-50
Brood		X	2	210	30-40
Pizza		X	2	225	15-20
Vol-au-vent		X	2	210	20-30
Soufflé		X	2	200	40-50

Gerecht	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min)
Geroosterd brood		X	3-4	200-225	10-15
Ribkarbonades		X	3-4	200-225	30-40
Schnitzels		X	3-4	200-225	30-40
Worstjes		X	3	200-225	30-40
Karbonades		X	3	200-225	30-40
Vis (moten)		X	3	200-225	30-40
Kippenpoten		X	3	200-225	40-50
Spiezen		X	3	200-225	40-50
Varkenskarbonades		X	3	200-225	40-50
1/2 kip		X	3	200-225	40-50

N.B.: De bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.